QU'EST-CE QU'ON MANGE?

CÔTELETTES DE PORC BALSAMIQUES AU POIVRE CONCASSÉ

PORC

metro
mon épicier

CÔTELETTES DE PORC BALSAMIQUES AU POIVRE CONCASSÉ

PRÉP 5 MIN | CUISSON 15 MIN | 4 PORTIONS

FACILE ● ○ ○ ○ TOUT UN DÉFI

1. CUIRE

Si désiré, assaisonner les côtelettes de sel et de poivre noir. Dans un poêlon antiadhésif, faire fondre 15 ml (1 c. à soupe) de margarine à feu moyen-vif et cuire les côtelettes, en les tournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, environ 4 min. Réserver.

Margarine Becel® Or, divisée
30 ml (2 c. à soupe)

4 côtelettes de porc désossées

2. PRÉPARER

Verser le vinaigre dans le poêlon; cuire pendant 30 sec. Dans le même poêlon, préparer le mélange à sauce selon le mode d'emploi sur l'emballage.

Vinaigre balsamique
60 ml (¼ tasse)

Mélange à sauce classique Cinq poivres Knorr®
1 sachet

3. CUIRE ET REMUER

Ajouter les côtelettes et les jus de cuisson dans le poêlon. Cuire jusqu'à ce que le porc atteigne 65 °C (145 °F), environ 5 min. Incorporer le reste de la margarine.

metro.ca

PLUS DE RECETTES SUR METRO.CA/KNORR

***TRUC :** Pour rehausser ce plat d'une saveur de fines herbes fraîches, ajoutez une ou deux cuillères à thé de thym frais haché dans le poêlon pendant le temps de cuisson final des côtelettes.*

Knorr®

Pour obtenir la recette complète et l'information nutritionnelle, visitez **knorr.ca**.

Marque de commerce détenue ou utilisée sous licence par Unilever Canada, Toronto (Ontario) M4W 3R2.

DONNEZ DE LA SAVEUR À LA VIE^MC